



Sticky ginger garlic chicken met rijst

Malse stukjes kip in een kleverige, glanzende saus van gember, look en sojasaus. Aziatisch geïnspireerd comfortfood dat snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

500 gr kippendijen, in blokjes (of kipfilet)
peper en zout
2 el maïzena
2 el arachide- of zonnebloemolie
200 gr jasmijn- of basmatirijst
Voor de sticky saus:
3 à 4 el sojasaus
2 el honing
1 el rijstazijn

2 el water
1 kl sesamolie
2 teentjes look, fijngehakt
1,5 el verse gember, geraspt
1 kl sriracha of chilivlokken
1 el oestersaus (optioneel)
Afwerking: fijngesneden lente-ui, geroosterde sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Kruid de kip met peper en zout en haal de stukjes licht door de maïzena zodat ze een dun laagje krijgen.
3. Verhit de olie in een pan en bak de kip goudbruin en gaar, ongeveer 4 tot 5 minuten per kant afhankelijk van de grootte. Haal de kip even uit de pan.
4. Fruit in dezelfde pan de look en gember kort, ongeveer een minuut, niet laten aanbranden. Voeg dan de sojasaus, honing, rijstazijn, water, sesamolie, sriracha en eventueel oestersaus toe en laat 2 tot 3 minuten pruttelen tot de saus wat indikt.
5. Doe de kip terug in de pan en schep goed om zodat alle stukjes glanzen en plakkerig worden. Voeg een scheutje water toe als de saus te stroperig wordt.
6. Serveer de kip op de rijst en werk af met sesamzaadjes en fijngesneden lente-ui.

Tip

Wil je het echt sticky? Voeg een extra lepeltje honing toe en laat de saus wat langer karamelliseren.

Lekker met

Kort gewokte broccoli of paksoi

Dranktip

Een frisse ijsthee of een licht Aziatisch pils